**同怀善心 共做膳事**

**共同守护师生舌尖上的安全**

临安区教育保障中心赵建荣

专家问：“什么是食品安全？”

员工甲答：“食品安全分为过程安全和结果安全。”

员工乙答：“就是食品卫生安全、质量安全和营养安全。”

员工丙答：“配送食材的食品安全工作，重在做好食材采购、查验、留样、仓储、分拣、运输、消洗、培训等八个环节的过程管理，应把食品卫生和食品质量放在首位，做好相关台账，确保配送食材全品类全过程可追溯。”

这是近日发生在教育保障中心组织的食品安全知识培训会上企业员工的抢答场面。

为进一步贯彻落实《关于开展学校食品安全专项整治行动的通知》

的文件精神，扎实做好配送食材食品安全工作，临安区教育保障中心食管科工作人员深入企业开展“三服务”活动，举办配送食材食品安全知识专题讲座，给杭州临安鼎新农业科技有限公司的员工解读《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》。

培训场面互动热烈，大家畅所欲言。会上，专家要求企业要想方设法克服疫情造成的暂时困难，着眼未来，专注专业，要带领全体员工共建配送事业共同体，共担社会责任谋发展。鼓励**企业应尽快成熟、成名，**努力成为省内行业一流企业。激励**员工要努力成长、成才，**特别是管理骨干，要有个人成长目标。爱岗敬业、恪尽职守，努力提升业务素质，通过考证晋级，努力使自己成为食品安全守护者、健康饮食倡导者、营养美食规划者，共同守护师生舌尖上的安全。